

Ugostiteljski objekti za pripremu brze hrane



АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ
СТУДИЈА БЕОГРАД
**ACADEMY FOR APPLIED
STUDIES BELGRADE**





- Pocetak Drugog svetskog rata, na nasim prostorima predstavlja najznacajnuju prekretnicu u savremenoj istoriji, koja predstavlja krupne promene u svim domenima ljudskog delovanja.
- Ugostiteljska delatnost se prilagodjava brzom tempu zivota i rada. Tako nastaju kiosci, satori, adaptirane kucice, pa sve do otvaranja citavog niza lanaca restorana brze hrane, uz primenu principa samousluzivanja.

Zajednicko za restorane ovog tipa je:



- Cene su prilagodjene uslovima zivota I rada u to vreme.
- Da je usluga brza
- Asortiman hrane I pica suzen.
- Da se gosti kratko zadržavaju
- Potrosnja po gostu je mala, ali je veliki promet

Savremeni restorani brze hrane



- Savremeni restorani brze hrane se lociraju u centru grada, kao i oko saobraćajnica (gde je velika frekvencija putnika) a karakterise ih ***jaka medijska promocija***, sa akcentom na privlačenje mlađih narastaja.



Restorani brze hrane su doživeli ekspanziju zbog pomodarstva, čemu je mnogo doprinela Amerika. Brz tempo života i rada uslovljava čoveka za prilagođavanjem u raznim okolnostima i situacijama.

Organizacija rada u samouslužnim restoranima



- U ovoj “trci sa vremenom” je napredovala I tehnika sto dodatno ubrzava pripremu hrane, sa ciljem da se smanji ucesce zivog ljudskog rada. U ugostiteljsko-turistickoj oblasti zivota je gotovo nemoguće da se zameni zivi ljudski rad, mada se I tu naziru promene.
- Tezi se tome da svako domacinstvo poseduje razlicite uredjaje koji u domacinstvu, a narocito domacicama olaksava I pomaze u njenim obavezama.(elektricni sporeti,rashadni uredjaji, masina za pranje sudova, elektricni mikser I drugi.)

- Restorani brze hrane su osmisljeni tako da pomognu radnim ljudima i stanovništvu. Da se snabdevaju već pripremljenom hranom, kako na radnom mestu, tako i kod kuće gde će je konzumirati sa članovima svoje porodice. U tu svrhu se koriste razni sudovi, koji se mogu hermetički zatvoriti. U ovakvim posudama hrana je zaštićena od kontaminacije i kvarenja. A sem što služe za prenos hrane, one čuvaju i temperaturu tako da se hrana ne mora ni zagrevati.



- Osnov pravilnog rada je ***kontinuiran proces nabavke hrane*** koji obavljaju stručni radnici. Plan nabavke se obavlja na osnovu planiranih potreba (planovi proizvodnje hrane I potrošnje pica)
- ***Planove sacinjavaju***: Radnici kuhinje sa menadžerom restorana I njegovim asistentima. Planovi se dalje prosledjuju nabavnoj službi koja vrši nabavku na tržištu odredjenih roba.

- ***Shodno nameni I funkciji koju imaju, samouslužni restorani se svrstavaju u dve grupe:***

1. Ugostiteljsko komercijalni restorani sa samousluživanjem I posluju na principu profita.
2. Drugu grupu cine institucije ili nekomercijalni restorani. U ovim restoranima je bitan humanitarni, socioloski I drustveni faktor pa tek onda ekonomski. Tu spadaju:
 - Restorani za radnike u privrednim I drustvenim organizacijama, za studente I djake, vojna lica I za osoblje u bolnicama I pacijente.

- Osnovna I bitna razlika izmedju ova dva restorana je sto su komercijalni samouslužni restorani otvoreni za sve goste, bez predhodne najave. Ovaj tip restorana radi po **trzisnom principu poslovanja**(iz prodajne cene se podmiruju svi troskovi)
- **Restorani mogu biti:**
 1. ***Mali restorani*** (mogu uslužiti do 400 gostiju po smeni)
 2. ***Restorani srednjeg kapaciteta***(400-800 gostiju)
 3. ***Restorani velikih kapaciteta***(800-1500)
 4. ***I restorani izuzetkog kapaciteta*** (mogu uslužiti I najveći broj gostiju)

Tipovi samouslužnih restorana



- U svetu je poznato više ovakvih restorana, koji poseduju vlastitu tehniku i bitno se razlikuju jedan od drugog.
- 1. *Samouslužni restorani na principu samouslužne linije***
- 2. *Samoslužni restorani na principu automat aparata***
- 3. *Samouslužni restorani na principu trake i slicno.***
- U ovim restoranima se ne može očekivati vrhunska usluga zato što se ovde priprema hrana za više osoba različitih uzrasta, pola i dobi i ljudi se ne zadržavaju više od pola sata.

Samouslužni restorani po principu samouslužne linije



- Ovaj tip je ***najstariji*** na svetu, a kod nas je do skoro bio i jedini.
- ***Zajenicko za se samouslužne restorane je:*** postojanje proizvodno uslužnog bloka, jednostavnije nazvan kuhinja, sa pratećim odeljenjima. Kuhinja i sala moraju biti funkcionalno povezane, skladišni prostor sa rashlasnim i drugim uređajima i sanitarne i druge pomoćne prostorije.
- ***Korektna saradnja zaposlenog osoblja, uz pravilnu podelu rada predstavlja zagarantovan uspeh ugostiteljske jedinice.***

Samouslužni “Automat restorani”

- Ovaj tip je rasprostranjen u zapadnim zemljama Evrope. Automat restoran je dobio naziv zbog velikog broja instaliranih automat-aparata. Ovaj tip zadovoljava higijensko-tehnicke I druge uslove za usluživanje hrane I pica.
- Restoran je podeljen u dve celine: *kuhinju I salu sa automatima*.
- Kuhinjsko osoblje kada završi pripremu asortimana hrane, porcionise hranu u plasticne tanjire, umotava hranu u foliju zajedno za priborom I tako upakovana hrana se salje do restorana. Upakovane posude sa jelom se stavljaju u automate. Topli napici se distribuiraju jako topli ili ih sami automati proizvode. Alkoholna I bezalkoholna pica se u originalnom pakovanju pakuju u automate. Svako jelo ili napitak mora mora biti oznaceno datumom kada je ubaceno u automat.

- Postoje različite vrste automata koji su podneseni na različite temperature, imaju termostate.
- Automat sala je opremljena automatima sa hranom I picem, kao I sa stolovima I stolicama gde se konzumiraju odredjena jela.
- Prednosti ovog tipa su evidentne, usluga je dostupna 24h, velika ušteda u radnoj snazi. Mane su sto se automati cesto kvare I ne obezbedjuju raznovrsnu I visokokvalitetnu uslugu.



Jela pripremljena u kuhinji se lepo izlazu na bife stolove.



- 1.** Jedan bife sto je pripremljen za hladna predjela i jela I jela se obicno stavljaju na led, na stolu se takodje nalaze I tanjiri. Kod stola se uvek nalazi jedna ili vise osoba, koje gostima pomazu prilikom odabira jela I pomoci gostima.
- 2.** Drugi bife sto služi za izlaganje pripremljenih toplih jela. Za ovu grupu jela potrebno je pripremiti odgovarajuci broj resoa. Na sto se stavljaju tanjiri.
- 3.** Treci bife sto se koristi umesto barskog pulta, da se na njemu izloze pica sa casama. Ovim nacinom pripremanja se znatno skracuje vreme pruzanja usluga.

Mc Donald's restorani brze hrane



- RAY Krock je osnovao **Mc Donald's** u Illinoisu, 1955. godine. Prvog dana zarada je bila 366 USA \$. Danas (2008), Mc Donald's postoji u preko 120 zemalja sveta I ima preko 31 000 restorana. Od prvog dana se razvijao, napredovao I uvek se razlikovao od drugih. Uvek je bio bolji, a recept uspeha sigurno lezi u formuli QSCV- kvalitet, servis, cistoca I prihvatljiva cena.

- **Mc Donald's** održava svoj nivo već više od 50 godina I stalno se širi I to ne samo u SAD, nego u celom svetu.
- Tajna uspeha je izvanredno dobro osmišljenom markentiskom pristupu, beskompromisnom postovanju principa QSCV.



Karakteristike I standardi lanca restorana Mc Donaldsa

Rad je podeljen na vise odeljenja. Svaki radnik se obucava za rad na svakoj poziciji, tako da je uvek moguće izvršiti rotaciju posla. Odeljenja se mogu podeliti na glavna I sporedna.

- U glavna odeljenja svrstavamo

1. Lobi
2. Kase
3. kuhinju

- U sporedna odeljenja ubrajamo

1. Kancalarije
2. Prostorije za osoblje
3. Ekonomsko dvoriste
4. Sanitarna odeljenja





HVALA NA PAŽNJI!!!